

Silvestermenü 2017

Zur Auswahl:

Enten-Consommé

mit pochiertem Wachtelei, Liebstöckel und Gemüse „Julienne“

oder

Rinder-Carpaccio auf Rucola

mit Kräuter-Olivenöl und Parmesan

Kalbsrücken mit Kräuterkruste

an Portweinjus, grünem Spargel, jungen Möhren

und Rosmarin-Kartoffelplätzchen

€ 44,00/pro Person

oder

Seeteufel, gebraten, an Safranschaum,

mit Zuckerbohnen, Butterkürbis und Hummer-Risotto

€ 46,00/pro Person

Lebkuchen-Parfait

auf Himbeerspiegel

oder

Mandel-Marzipan Mousse

mit Schokoladensauce